

solteiros (33,8%). Quanto maior o grau de instrução, maior o consumo em ambos os sexos (45,9%). Maior consumo na região centro-oeste do Brasil (43,9%) e menor no nordeste (28,2%). Conclusão: Se observa uma maior preocupação com a alimentação com o passar dos anos, sendo mais evidente nas mulheres e que o maior grau de instrução propicia a uma alimentação mais saudável, rica em hortaliças e frutas.

eP2386

Estratégias de pais relacionadas à alimentação de crianças com excesso de peso: uma abordagem qualitativa

Débora de Vargas Silva; Monica Cristina Broilo; Camila Seffrin Martinevski; Caroline Buss; Fabiana Viegas Raimundo
UFCSPA - Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre

Introdução: A obesidade atingiu dimensões globais e a prevalência de excesso de peso em crianças tem acompanhado esta progressão. A família tem um papel decisivo no comportamento infantil e contribui diretamente na formação do comportamento alimentar da criança. **Objetivo:** Investigar estratégias e ações de pais e mães de crianças e adolescentes com excesso de peso que tenham o intuito de promover saúde através da alimentação e identificar se as estratégias e ações utilizadas pelos pais estão adequadas no contexto de promoção de saúde e tratamento da obesidade infantil. **Métodos:** Estudo descritivo exploratório, com abordagem qualitativa realizado com pais de onze crianças e adolescentes de 2 a 13 anos de idade, com excesso de peso. Os dados sociodemográficos foram coletados por meio de questionário estruturado e as informações sobre as estratégias utilizadas foram coletadas através de entrevista semiestruturada com questões abertas. A análise qualitativa foi feita com base na análise de conteúdo temático e os procedimentos éticos foram rigorosamente seguidos, sendo este estudo aprovado pelo Comitê de ética em Pesquisa do Hospital da Criança Santo Antônio. **Resultados:** As estratégias utilizadas pelos pais foram separadas em três grupos. O primeiro grupo abordou estratégias controladoras onde foram incluídos e descritos seis subtemas, são eles: determinação de limites e/ou restrições alimentares; estabelecimento de regras no cotidiano; controle de outras influências; esconder alimentos; substituição de alimentos; e chantagem e xingamentos dos pais com as crianças. O segundo grupo reuniu estratégias participativas onde foram relatados os estímulos para a participação da criança e foram observados dois subtemas, sendo eles: tentativa de incentivo a hábitos e conversas com a criança. O terceiro grupo incluiu as estratégias para estimular a percepção de fome e saciedade das crianças. **Conclusão:** Foram identificadas diferentes estratégias utilizadas pelos pais e mães com relação à alimentação das crianças com excesso de peso. As estratégias controladoras que envolvem o estabelecimento de limites são favoráveis para a formação de hábitos alimentares, no entanto podem ser inadequadas quando envolvem chantagens e inverdades. As estratégias participativas e as que respeitam os sinais internos das crianças são as mais adequadas para promoção de saúde, pois podem promover mudanças em longo prazo.

eP2388

Avaliação do consumo e desperdício de frutas em uma unidade de ambiente protegido em um hospital de Porto Alegre/RS

Liziane da Rosa Camargo; Virgílio José Strasburg
UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução: O desperdício de alimentos vem ganhando relevância na última década, assim como, a sustentabilidade. Diversos estudos apontam que entre 1/3 à 1/2 dos alimentos produzidos não são consumidos. O desperdício de alimentos traz resultados negativos em toda cadeia alimentar com impacto ambiental, econômico e social. Dessa forma, é prioritária a prevenção e a redução do desperdício de alimentos para a gestão eficiente dos recursos com reorganização dos processos no serviço de nutrição. **Objetivo:** Avaliar o consumo e o desperdício de frutas nas refeições da manhã servidas aos pacientes da internação em uma unidade de ambiente protegido em um hospital público federal de Porto Alegre/RS. **Métodos:** Trata-se de um estudo transversal observacional com avaliação de 10 dias alternados entre novembro e dezembro de 2017 realizado durante o período de estágio curricular. Foram observadas o café da manhã e colação por meio de planilha de monitoramento foram registradas as prescrições, entregas e recolhimento das frutas junto aos pacientes identificando dessa forma, a quantidade consumida. **Resultados:** As frutas oferecidas aos pacientes foram abacaxi, banana, laranja e melão. No café da manhã, foram entregues 53 ($\pm 5,3$) frutas, ocorrendo o desperdício médio de 19,5 unidades ($\pm 1,9$) pelo não consumo, o que foi equivalente a 36,8%. Na colação, foram distribuídas 75 unidades ($\pm 7,5$), sendo que ocorreu um desperdício de 23,3%, correspondendo a 17,5 unidades ($\pm 1,8$) de frutas. Também se observou uma menor aceitação de frutas ácidas laranja (41,3%) e abacaxi (40%) em relação às não ácidas, banana (33,8%) e melão (20%). A soma total das frutas oferecidas e não consumidas nas refeições da manhã durante a pesquisa alcançou o desperdício de 28,9%. Destaca-se o fato dos pacientes estarem dormindo ou em procedimentos, ou pelo intervalo curto de recebimento da fruta. Outro fator que pode interferir é a oferta da mesma fruta em ambas as refeições (dieta cozidos e fervedos). Inapetência, náusea, alteração do paladar e mucosite e preferências individuais também influencia em um menor consumo de frutas e menor aceitação de frutas ácidas. **Conclusão:** Os resultados apontaram para uma situação de desperdício de frutas oferecidas. Considerando a particularidade do tipo de pacientes atendidos, faz-se necessário uma reflexão sobre os possíveis ajustes a serem feitos para reduzir o desperdício e otimizar o consumo de frutas para esse público.

eP2399

Eliminação de embalagens plásticas em fruta servida para pacientes em um hospital público universitário

Natasha da Rosa Bandeira; Simone R. A. Staffa; Virgílio J. Strasburg
UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução: O consumo de vegetais (frutas e hortaliças) é uma das recomendações para uma boa qualidade de alimentação e de saúde (BRASIL, 2014). No entanto, devem ser observados os cuidados sob o aspecto higiênico-sanitário do fornecimento desses alimentos (BRASIL, 2004). Em um serviço de nutrição e dietética (SND) de um hospital público universitário é protocolo embalar todas as frutas e etiquetá-las para as refeições colação, lanche da tarde e ceias, tanto para pacientes do Sistema Único de Saúde (SUS) quanto para pacientes de convênios e particulares. Para essa atividade utilizam-se sacos plásticos e fitas adesivas. A finalidade do ato é deixar as frutas protegidas contra agentes externos, dificultando a contaminação do alimento. No entanto, algumas frutas possuem proteção natural contra contaminação, tais como a banana e a laranja. **Objetivo:** Avaliar o impacto com a